

SO

Family
& CO

En mode
Green

CUISINE
recettes
de saison

ENFANTS

Les éco-citoyens
de demain

SANTÉ
Mieux vivre
au naturel

EVASION
Rendez-vous
insolites

MAMAN
Belle et zen !

COMPRENDRE
Coton bio, kesako ?

Fun'attitude :
Un petit tour à vélo

N°2 🍀 Mai - Juin 2014 🍀 www.sofamily-mag.fr

QUINTESENS



oméga 3

DHA

oméga 6

VITAMINE E

oméga 9



La meilleure huile... dès sa première cellule

L'HUILE [FUTURES MAMANS]

ENCEINTE, TOUT COMMENCE PAR UNE PETITE CELLULE

Les cellules de Bébé en plein développement sont majoritairement composées d'Acides Gras Essentiels. D'où l'importance de bien choisir votre huile.

Car toutes les huiles ne se valent pas, et l'huile d'olive ne suffit pas ! Pour garantir à Bébé tous les nutriments nécessaires à son bon développement, tout en prenant soin de vos réserves, nos experts santé ont conçu le premier mélange qui répond à vos nouveaux besoins.

Quintesens est la seule huile capable de vous garantir un apport adapté en Oméga 3, 6, 9, Vitamine E, et même en DHA pour le cerveau de Bébé.

L'HUILE [BÉBÉ] 4 à 36 mois

BIEN SE NOURRIR POUR BIEN GRANDIR

Contrairement aux idées reçues, Bébé a des besoins en matières grasses proportionnellement plus importants qu'un adulte.

Pendant l'allaitement, votre lait apporte à Bébé tous les nutriments essentiels à sa croissance.

Mais au moment de la diversification alimentaire, Bébé a souvent un apport qui chute en Oméga 3 et en DHA. La qualité des matières grasses que vous incorporez dans ses repas est donc très importante.

Élaborée par des nutritionnistes, l'huile Quintesens garantit à Bébé la juste proportion d'Oméga 3 et 6, un apport adapté en Vitamine E, et surtout un apport significatif en DHA.

Les premiers mélanges d'huiles sur-mesure* élaborés par des experts en nutrition, pour une cuisine saine et équilibrée.

*Apports Nutritionnels Conseillés. Source : ANSES 2011

www.quintesens-bio.com

